

**АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА КРАСНОЯРСКА
ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЛИЦЕЙ № 10»
СТРУКТУРНОЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД»
ГОРОД КРАСНОЯРСК**

тел/факс 8 (391) 247-56-85
тел/факс 8 (391) 247-40-17

E-mail: lyc10@maikrskl.ru
E-mail: lyceum-10.spdou@mail.ru

ПРИКАЗ

02 сентября 2024 г.

№ 01-07-104/28 пдс

Об организации питания воспитанников в 2024/2025 учебном году

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», положением об организации питания воспитанников с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2024/2025 учебном году в дни работы МБОУ Лицей № 10 СП питание воспитанников в соответствии с основным 20-дневным меню.
2. Установить кратность приемов пищи в группах с режимом пребывания:
 - ГКП – второй завтрак;
 - 12 часов – пятиразовое питание.
3. Определить следующий режим питания воспитанников:

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от режима работы группы	
	ГКП	12 часов
8.30 – 08.50	—	завтрак
10.00 – 10.30	второй завтрак	второй завтрак
11.45 – 12.30	—	обед
15.30 – 15.45	—	полдник

16.30 – 17:00	–	ужин
---------------	---	------

4. Заместителю РСП по ХЧ Шарко А.А., заместителю РСП Моськиной О.А. ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:
 - Надлежащее санитарно-гигиеническое содержание помещений, оборудования пищеблока, складских помещений.
 - Правила обработки посуды, маркировка кухонной посуды.
 - Личную гигиену сотрудников пищеблока.
 - Следить за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов и технологией приготовления пищи.
5. Кладовщикам Ситниковой Л.И., Астрелиной Г.П. составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 При составлении меню - требования учитывать следующее:
 - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - указывать в меню количество принятых позиций, ставить подписи кладовщика, шеф-повара/повара, принимающих продукты из кладовой и директора;
 - представлять меню для утверждения директора накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9 ч.15 мин.
6. Кладовщиков, назначить ответственными за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания.
7. Кладовщикам:
 - осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
 - обнаруженные некачественные продукты, не соответствующие срокам реализации или отсутствие сертифицированных документов на продукты, возвращаются поставщикам. Возврат оформляется актом, который подписывается кладовщиком и представителем поставщика в лице экспедитора;
 - строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
 - своевременно проводить дезинфицирующую обработку оборудования и инвентаря, используемого для первичной обработки овощей, складских помещений перед каждым завозом партии овощей, освободившихся мешков и другой тары;
 - обеспечить раздельное хранение зимних и ранних овощей;
 - своевременно перебирать овощи, зачищать капусту с целью удаления гнили и отходов;
 - вести необходимую документацию;
 - производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным директором меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;
 - ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.
8. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – шеф-повару, поварам, кладовщику разрешается работать только по утвержденному меню.

9. Шеф-поварам Зыковой А.В., Евтюгиной О.А., поварам Асатрян Д.В., Давыдович А.В., Дробот М.В., Дьячковой Н.А., Мутовиной Н.Л. необходимо:
- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
 - выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в журнале бракеража готовой кулинарной продукции;
 - работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.
10. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на шеф-повара. В отсутствии шеф-повара снятие проб и их хранение возложить на повара.
11. Воспитателям групп:
- в дни работы МБОУ Лицей № 10 СП предоставлять ответственному за организацию питания информацию об отсутствующих воспитанниках и сроках их отсутствия;
 - проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности (не менее чем за сутки) информирования о причинах, которые могут привести к отсутствию
 - во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателя заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.
12. Заместителю руководителя СП по ХЧ Шарко А.А., заместителю руководителя СП Моськиной О.А.:
- обеспечить необходимое количество чистящих, моющих и дезинфицирующих средств во всех цехах пищеблока и в кладовой
 - осуществлять своевременную замену пришедшего в негодность оборудования, столового инвентаря и посуды
 - проводить периодический осмотр (1 раз в квартал) технологического и холодильного оборудования
13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Директор



Е.Н.Пономарева

С приказом ознакомлены:

	/Шарко А.А.		/Моськина О.А.
	/Зыкова А.В.		/Евтюгина О.А.
	/Асатрян Д.В.		/Дробот М.В.
	/Мутовина Н.Л.		/Дьячкова Н.А.
	/Ситникова Л.И.		/Астрелина Г.П.
/			